

# ATELIER LACTO-FERMENTATION



**Vendredi 13 octobre**  
**10h-12h30**

**Lieu : 5 Kermoban 56250 La Vraie-Croix**

## Objectifs :

- ★ Découvrir une technique ancestrale de conservation des légumes
- ★ Apprendre à élaborer des « aliments-santé » de façon simple et autonome

**Vous repartez avec un savoir-faire et votre bocal lacto-fermenté.**

**Tarif : 35 €**

+ Adhésion annuelle à l'association à partir de 5€



**Intervenante : Aurélie Paquez, maraîchère en biodynamie en cours d'installation sur la ferme Dandelion à Bain sur Oust.**

## Infos et inscriptions :

Association Des graines et des brouettes

[desgrainesetdesbrouettes@gmail.com](mailto:desgrainesetdesbrouettes@gmail.com)

Tél : 06 01 76 10 72 / 02 90 99 22 53

[www.desgrainesetdesbrouettes.fr](http://www.desgrainesetdesbrouettes.fr)

